



《餐饮娱乐设计》课程标准

一、适用对象

高等职业教育层次的学生。

二、课程性质

《餐饮娱乐设计》是环境艺术设计专业的专业拓展课程之一，目标是通过授课让学生对商业娱乐类餐饮室内空间有所认识，并对此类空间中的表象进行设计思考，对餐饮空间的比例尺寸灵活把握，并开展熟练的设计。在设计过程中重点运用手绘技法，结合电脑制图软件技术，将设计方案绘制成平面图、立面图、成效图、节点详图等。

学习本课程前期需学生掌握建筑装修识图与结构、素描和色彩方面的知识基础以及室内设计方面的基本技能，同时培养学生较好的手绘效果图能力、软件应用能力，三维空间想象能力。

三、参考课时

48 课时

四、总学分

3 学分

五、课程目标

1. 素质目标

- (1) 培养学生具备敬业爱岗、大国工匠精神；
- (2) 培养学生的团队合作精神；
- (3) 培养学生协调、沟通能力。

2. 知识目标

- (1) 掌握餐饮娱乐空间的基础知识、功能、布置类型及空间分类；
- (2) 熟练掌握餐饮空间中人体、家具的尺寸。

3. 能力目标

- (1) 培养学生具备从事环境艺术设计、室内设计、照明设计等相关职业能力；
- (2) 培养学生具备手绘平面图、立面图、成效图、节点详图的设计能力。

六、课程设计思路



按照“内外工坊、赛训一体、学岗直通”的总体设计要求，重点针对绘制餐饮娱乐空间的平、立、剖面图为中心构建的项目课程体系，紧紧围绕项目任务的完成需求，来选择和组织课程内容，突出工作任务与课程的联系，让学生在职业实践活动的基础上掌握知识，增强课程内容与职业岗位能力要求的相关性，提高学生的就业能力。

七、课程内容与课时安排

工作任务划分及学时分配表

序号	工作任务	知识点 技能点	训练或工作项目	教学重点	教学设计 (思政融入)	建议 学时
1	项目一: 概述	1. 餐饮娱乐空间设计的功能 2. 餐饮娱乐空间的布置类型 3. 空间分类	掌握空间设计的程序、设计原则和理念。	餐饮空间类型的掌握以及具体的设计要求。	在基础知识点的讲授过程中，充分引用国内经典案例对空间分类及设计表现进行讲授。	4
2	项目二: 餐饮娱乐空间设计	1. 界面设计 2. 色彩设计 3. 灯光设计 4. 陈设设计	分析案例的设计定位，剖析设计风格。	设计原则的掌握和表现手法的应用。	中国传统元素、经典图案、中国风的设计表现在项目中的融入。	8
3	项目三: 餐饮娱乐空间设计实训	1. 中式餐厅设计 2. 西餐厅设计 3. 咖啡店设计 4. 酒吧设计 5. 快餐餐吧设计 6. 亲子餐厅设计 7. 主题餐厅设计	任务 1. 中式餐厅设计 任务 2. 中式茶楼设计 任务 3. 亲子餐厅设计	设计理念和设计风格的确立，以及整体空间布局的规划。	项目中整体的界面、色彩、灯光、陈设应结合项目需求，更好的采用中国元素及亲子图案。	24



序号	工作任务	知识点 技能点	训练或工作项目	教学重点	教学设计 (思政融入)	建议 学时
4	项目四: 餐饮娱乐空间设计案例欣赏	对中式餐厅、茶楼、民宿、奶茶店、地方风情餐厅、甜品店、台球厅、古玩店、咖啡厅等餐饮空间的设计要点进行强化。	任务 1. 奶茶店项目设计 任务 2. 实际项目引入	空间划分、风格定位、设计表现的深层次表现。	分析项目的设计需求, 结合区域特征确定设计元素。	12

八、考核要求

该课程为专业拓展课, 平时成绩占 70% (包括作业、测验)、考勤成绩占 10%、期末考试成绩占 20%。

平时成绩由教师评价和学习者互评相结合来完成; 考勤成绩由上课情况和平时上课表现相结合完成; 期末考试成绩由理论部分和上机操作相结合来完成。

九、教学实施

1. 教学方法:

(1) 教师应依据课程中的典型项目为载体安排和组织教学活动。

(2) 教师在授课的过程中应按照项目的学习目标安排学习内容。学习内容应明确教师讲授(或演示)的内容; 明确学习者预习的要求; 按照各项目整体安排授课内容及时间。

(3) 教师应以学生为主体设计教学结构, 营造民主、和谐的教学氛围, 激发学习者参与教学活动, 提高学习者学习积极性, 增强学习者学习信心与成就感。

(4) 教师应指导学生完整地完成任务, 并将有关知识、技能与职业道德和情感态度有机融合

2. 教材:

《室内空间设计》, 北京工业大学出版社, ISBN 978-7-5639-3216-0

3. 教学条件:



(1) 线上教学：依托微知库平台开展教学。

(2) 线下教学：使用机房或理实一体化实训室开展多媒体教学。

4. 教学资源（在线课程资源）：

全国高职院校环境艺术设计专业教学资源库、教案、ppt 课件、微课、视频、动画、虚拟仿真。

十、其他说明

以项目为驱动，带动课堂教学，结合企业的岗位需求，以行业产业特色为引领，基于实际工作过程，完成项目开发设计。

编写人： 杨槟

审核人： 高莹